

GUIDE D'UTILISATION

GRILL À ROULEAUX POUR SAUCISSES



01.

Mise en route

1. Installer le grill sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Vérifier que le bac récupérateur de graisse est bien installé.
3. Brancher l'appareil sur une prise électrique.
4. Mettre l'interrupteur sur ON.

03.

Cuisson

1. Déposer les saucisses sur les rouleaux.
2. Activer la rotation des rouleaux.
3. Les saucisses tournent automatiquement pour une cuisson uniforme.

-> Capacité maximale : 18 saucisses.

05.

Nettoyage

- ✓ Attendre le refroidissement complet.
 - ✓ Retirer le bac récupérateur de graisse.
 - ✓ Nettoyer :
 - les rouleaux
 - la grille
 - le bac récupérateur
 - l'extérieur de l'appareil
- ✗ Ne jamais utiliser de jet d'eau ou immerger l'appareil.

02.

Préchauffage

1. Régler la température souhaitée.
2. Laisser chauffer 15 minutes avant d'ajouter les saucisses.

💡 Les rouleaux sont répartis en 2 zones chauffantes, réglables séparément.

04.

Arrêt

1. Tourner les deux thermostats sur 0.
2. Arrêter la rotation des rouleaux.
3. Débrancher la prise électrique.
4. Laisser refroidir avant le nettoyage.

06.

Problèmes fréquents ⚠

- Les rouleaux ne chauffent pas
 - ✓ Vérifier que la prise est branchée.
 - ✓ Vérifier que la température est réglée.
- Les rouleaux ne tournent plus
 - ✓ Vérifier que l'interrupteur de rotation est sur ON.
- L'appareil s'arrête tout seul
 - ➡ La sécurité contre la surchauffe s'est déclenchée.
 - ✓ Laisser refroidir complètement puis redémarrer.

À savoir

- Ne jamais couvrir les rouleaux pendant le fonctionnement.
- Ne pas toucher les rouleaux lorsqu'ils sont chauds.
- Toujours utiliser le bac récupérateur de graisse.
- Surveiller l'appareil pendant toute son utilisation.